



La Voz de la región

DE LA PROVINCIA DE CARDENAL CARO

VALOR \$200 - EDICIÓN 193 - AÑO 4 - 1 DE OCTUBRE 2021

CONSTRUCCIÓN LETREROS TURÍSTICOS Y SEGURIDAD VIAL, COMUNA DE PAREDONES



PUMANQUE

Estanques de agua no potable para funciones menores que se requieran en el hogar

AUTORIDADES
INAUGURAN
**PARQUE
EÓLICO**
LA ESTRELLA



¡TODO EN PUBLICIDAD!

- IMPRESIONES
- ESTAMPADOS
- MAGNÉTICOS
- CALENDARIOS
- JOCKEYS
- POLERAS
- PALOMETAS
- LIENZOS EN PVC
- PRODUCTOS PUBLICITARIOS
- Y MÁS...

+569 85074106
+569 61282109

impresionesscyp@gmail.com

impresionescyp



AV. QUERELEMA, 4A - PAREDONES

Se da inicio al proyecto “Registro y Documentación Archivo Fotográfico Pedro Barboza Mardini”



VÍCTOR LEÓN DONOSO

Historiador y profesor de Ciencias Sociales en Liceo Industrial de San Fernando

Dentro de las características de la sociedad post industrial resalta el impacto que desarrollaron las tecnologías, que permitieron nuevas formas culturales. Una de estas fue la fotografía la que logró perpetuar al ser humano como imagen en una lámina o papel, inmortalizando un momento un espacio en el tiempo.

La captura de imágenes y la impresión de ellas se remontan a la primera mitad del siglo XIX, gestándose en Europa pero masificándose a lo largo del mundo occidental.

En nuestro país, Valparaíso será el puerto de ingreso de la fotografía cuando en 1840, en el navío belga L'Oriente, llega con un grupo de jóvenes dentro de una expedición pedagógica la que recorre la Patagonia chilena, evidenciando su trabajo. Después en 1843

se gestarán los primeros

estudios fotográficos en Santiago como en Valparaíso registrando personajes, paisajes y eventos de significación. La elite de nuestra región, a mediados del siglo XIX, debía viajar a Santiago para poder acceder a esta nueva forma de arte. Solo en la última década del siglo decimonónico algunos fotógrafos deambularan por los distintos poblados ofreciendo su trabajo. En 1894 el periódico de San Fernando La Provincia anuncia: “Fotografía.- La de los señores Allan, Castro y Romero, que se ha sabido captar tan profundas simpatías, permanecerá por algunos días más a disposición del público; por haberlo así dispuesto sus dueños, accediendo, al hacerlo, a las justas exigencias de algunas familias de la localidad que desean, como es natural, sacar buenas fotografías sin tener, para ello, que hacer un costoso y, si se quiere, molesto viaje a Santiago para obtenerlas. Cumplido que haya los compromisos contraídos en esta los señores Allan, Castro y Romero, emprenderán viaje al Norte para continuar su gira por las provincias. Se previene a las familias que deseen retratarse y que por quehaceres no pudieren ir a nuestra casa, tenemos la mejor voluntad para trasladar nuestra máquina a domicilio sin más gravamen que la tarifa acostumbrada. Los días nublados son inmejorables para retratarse”.

En el trascurso del siglo XX el acce-

so a la fotografía se hará presente para los sectores menos acomodados en especial en la segunda mitad del siglo con masificación de la cámara fotográfica. En las distintas comunidades de la provincia se hacía cada vez más común la presencia de algunos fotógrafos que viajaban de las grandes ciudades a ofrecer los servicios en eventos. Estos fotógrafos y también sus registros son hoy fundamentales para reconstruir una parte de nuestra historia tanto regional, local o familiar, haciéndose indispensable la conservación de estas fuentes fundamentales.

Por lo anterior, es importante resaltar que el mes de agosto se dio inicio formal al proyecto “Regis-

mentación Archivo Pedro Barboza Mardini”,

iniciativa que cuenta con el financiamiento del Fondo Nacional del Patrimonio Cultural convocatoria 2020, del Servicio Nacional del Patrimonio Cultural. El equipo está conformado por profesionales sanfernandinos, María Alejandra Gómez Toledo, Luis Barboza Quintanilla, Pablo Martínez y Víctor León Donoso, contando además con el patrocinio de Fundación ProCultura.

La iniciativa busca consolidar el proceso de puesta en valor del archivo iniciado ya hace un tiempo por su hijo Luis Barboza, dándolo a conocer en la comuna de San Fernando. Las acciones están orientadas en el registro y documentación, digitalización de la totalidad del archivo, investigación histórica y difusión del archivo.

El trabajo se une a los demás proyectos de valorización patrimonial llevados a cabo en la Provincia de Colchagua: Memoria Fotográfica de Chépica, Memoria Fotográfica de Placilla, Memoria Fotográfica de San Fernando, Puesta en Valor Archivo Fotográfico Liceo Neandro Schilling, los cuales están a disposición de la comunidad en sus respectivas páginas web.



La Voz de la región
DE LA PROVINCIA DE CARDENAL CARO

www.lavozdelaregion.cl

Director
Patricio Flores Retamales

Editor Responsable
Gonzalo Rivera León

Representante Legal
Gonzalo Rivera León

Propietarios
Editora Gonzalo Rivera León EIRL
RUT 76.331.939-3

Dirección: Dionisio Acevedo 1018, Pichilemu • lavozdelaregionpichilemu@gmail.com • Fono fijo 72 2 58 89 09 Móviles 961939323 / 7623 5496 / 6193 9323
• patricio.flores.r@gmail.com • andrea.toledocornejo@gmail.com • marcela.toledocornejo@gmail.com

INAUGURAN PARQUE EÓLICO LA ESTRELLA

El subsecretario de Energía, Francisco López, realizó una visita a la Provincia de Cardenal Caro, en compañía del Delegado Presidencial Regional, Ricardo Guzmán; el subsecretario de Hacienda, Alejandro Weber; el country manager de Opdenergy en Chile, Carlos Ortiz; el Seremi de Energía, Pedro Pablo Ogaz; el representante del Delegado Presidencial de Cardenal Caro, Daniel Díaz; la alcaldesa de la comuna de La Estrella, Angélica Silva, donde las autoridades inauguraron el Parque Eólico La Estrella, de la empresa Opdenergy, ocasión donde destacaron la cartera regional de proyectos y el potencial de las energías renovables que posee la Región de O'Higgins, lo que ha permitido diversificar la matriz energética regional con proyectos amigables con el medio ambiente.

Es importante mencionar que la empresa Opdenergy, inaugura el primer Parque Eólico en Chile, y que cuenta con 50 MW de capacidad instalada gracias al uso de 11 aerogeneradores Siemens Gamesa con una capacidad individual de 4,5MW, una altura de buje de 127,5m y un rotor de tres aspas de 145 metros de diámetro.

La Estrella entró en operación comercial a inicios de este año 2021 y generará un total aproximado de 100GWh/año —equivalente al abastecimiento de 60.000 hogares al año— contribuyendo a diversificar la matriz verde del país que se ha propuesto como meta alcanzar la carbono neutralidad. De hecho, para 2021 se espera

que las energías limpias alcancen el 35,5% del sistema, según datos del Coordinador Eléctrico Nacional.

El subsecretario de Energía, Francisco López señaló que "Es muy gratificante constatar el gran número de proyectos de energías renovables que se están desarrollando en la Región de O'Higgins, donde hoy día hemos inaugurado el Parque Eólico La Estrella que aportará de manera significativa al sistema eléctrico nacional. La cartera regional de proyectos energéticos, a través de generación eólica, cuenta actualmente con siete proyectos de este tipo; dos (proyectos en uno) en operación Ucuquer I y Ucuquer II, también en operación La Estrella; y cuatro con aprobación ambiental; Manantiales, Cardonal, Cerrillos y Litueche".

Asimismo, el Subsecretario López, destacó que "La transición energética hacia una matriz proveniente de energías limpias y la cartera regional de proyectos de Energías Renovables, ha permitido generar una reactivación económica a través de la inversión y dinamismo que ha tenido el sector energético. Como país hemos asumimos dos importantes compromisos. En primer lugar, ser carbono neutral al año 2050 y después avanzar en la descarbonización de nuestra matriz; y para esto necesitamos más energías renovables, más proyectos de generación de energía especialmente solar y eólicos; y esta inauguración da cuenta también del gran



potencial que tiene la Región de O'Higgins para poder avanzar en esta alta meta de transición de nuestra matriz energética; actualmente, la cartera regional de inversión en curso es de 2.049 MMU\$ en 133 proyectos en distintas etapas de desarrollo por un total de 1.307 MW".

Por su parte, el Delegado Presidencial Regional, Ricardo Guzmán, indicó que "Estamos muy contentos aquí en La Estrella, en la inauguración de este Parque Eólico, son 50 millones de dólares de inversión y que nos transforma también en una región que aporta energías limpias y sustentables a nuestro país, ese es un gran desafío que este sector del secano costero que no es productivamente agrícola po-

demos tener también plantas fotovoltaicas o eólicas como estas. Hoy día a partir de lo que hemos visto es un gran potencial, aquí hay mucho viento que se puede aprovechar bien; podemos ser una región que aporta en esto y La Estrella se puede transformar en una de las comunas que potencie la energía limpia dentro de nuestra región y país".

Carlos Ortiz, country manager de Opdenergy en Chile, puso énfasis en que "la inauguración de nuestro primer parque a gran escala es un paso muy valioso para la meta que tenemos de alcanzar los 1.000 GWh/año de energía eólica y solar contratada en los próximos años. Es, además, otra muestra de nuestro compromiso por contribuir en la generación

de energías limpias para el país, lo que se ratifica con la reciente adjudicación de licitación de suministro".

Finalmente, el Subsecretario de Hacienda, Alejandro Weber, destacó que "inauguramos el parque eólico La Estrella en la región de O'Higgins de 50 MW que va a beneficiar a cerca de 60 mil familias. Nuestro país se está recuperando: estamos generando empleo y vamos a crecer cerca de los dígitos este año. Iniciativas como esta demuestran que nuestro crecimiento tiene que ser inclusivo, sustentable y sostenible. Con este proyecto estamos avanzando hacia una matriz energética más diversificada y también con la creación de más y mejores empleos".

DPP de Cardenal Caro junto a Conaf realizan campaña para prevenir los incendios forestales

En la entrada principal de Pichilemu, se llevó a cabo una jornada de difusión para prevenir los incendios forestales en la provincia, actividad encabezada por la Delegación Presidencial de Cardenal Caro junto a Conaf, con el propósito de que la ciudadanía se concientice y colabore con la prevención de estos siniestros.

"Como todos los años estamos liderando una serie de actividades para prevenir incendios forestales en la provincia Cardenal Caro. Sabemos que se viene una temporada difícil por lo que, es fundamental concientizar a la ciudadanía y

entregar las herramientas necesarias para que nos ayuden a cuidar los bosques", dijo el representante de la DPP de Cardenal Caro, Tobías Acuña.

El Director Provincial de CONAF, Paulo Albornoz dijo "la idea de esta actividad es enseñarles a los turistas sobre el cuidado que deben tener para no producir incendios forestales. El incendio que no ocurre es el más importante, por lo tanto estamos enseñándole a la gente sobre las medidas de prevención de incendios forestales", finalizó.

Entre las recomendaciones para prevenir un incendio

forestal se encuentran;

Evita fumar y no arrojes colillas de cigarrillos ni fósforos cerca de vegetación. No enciendas fogatas ni manipules fuentes de calor en zonas cercanas a vegetación.

Mantén los alrededores de tu vivienda despejados de vegetación y desechos que se puedan quemar.

Frente a una amenaza de incendio, avisa inmediatamente a CONAF (130); Bomberos (132); Carabineros (133).



PUMANQUE

Estanques de agua no potable para funciones menores que se requieran en el hogar

Considerando la necesidad de ayudar a los vecinos en tiempos de escasez hídrica y en una pionera e inédita iniciativa a nivel nacional, el Departamento de Obras de la Municipalidad pone a disposición de todos los pumanquinos cinco estanques de agua no potable para funciones menores que se requieran en el hogar.

Para ac-

ceder a esta agua, sólo deben acercarse a los estadios de Pumanque, Nilahue Cornejo, Peñablanca, Colhue o Rincón Los Perales, y solicitar a los respectivos encargados el insumo a llevar. Para dar amplia cobertura y que sea para todos, sólo que se pueden extraer hasta 200 litros por día.

El alcalde Gonzalo Baraona confía en el buen uso que se le dará a un recurso escaso por estos días, pero que es de necesidad básica para el funcionamiento de una familia.



Municipalidad de Pumanque

ESPACIO PARA QUE LOS NIÑOS QUE ACOMPAÑAN A SUS PADRES O FAMILIARES A HACER TRÁMITES

Por instrucción del alcalde Gonzalo Baraona, la Municipalidad de Pumanque cuenta con un pequeño espacio para que los niños que acompañan a sus padres o familiares a hacer trámites tengan un lugar

de entretenimiento, se distraigan y permitan a sus cuidadores tener una tranquila recepción de información.

También, en la entrada principal de la Municipalidad ya esta

operativa una silla de ruedas para aquellos vecinos y visitas que tengan movilidad reducida y necesiten ocuparla en su estadía en el recinto.



Peralillo

Día del Asistente de la Educación

Hoy viernes 1 de Octubre el Día del Asistente de la Educación, por lo que la Escuela Gustavo Rivera de Santa Victoria, quiso celebrar este día, realizando un acto junto a todos los asistentes de la educación, brindándoles un afectuoso y merecido homenaje, que Dios los bendiga y les siga dando el conocimiento y sabiduría para seguir desarrollando tan linda labor, apoyando siempre a nuestros estudiantes y la comunidad educativa.

El Acto fue encabezado por el Alcalde Claudio Cumsille Chomalí, los Concejales Luis Cáceres, Fabian Guajardo y Soledad Orellana. Por parte del Establecimiento Educacional el Jefe DAEM Efraín Caris, su Directora María Angélica Gaete Silva y comunidad educativa.



Diagnóstico Participativo local de infancia en Peralillo

Con la presencia del Alcalde Claudio Cumsille Chomalí, se dio término al Focus Group con Niños, niñas y adolescentes donde se desarrolló el Diagnóstico Participativo local de infancia, los que fueron prota-

gonistas los alumnos del Liceo Victor Jara donde participaron en forma activa del segundo grupo focal realizado en nuestra comuna coordinado por OPD Tierra Infancia e I.Municipalidad de Peralillo.





LA RESILIENCIA DEL TURISMO EN O'HIGGINS

un nuevo comienzo

Recomendaciones para todos los gustos

La gastronomía regional está en tendencia

Un Vermut del Gallo, brebaje regional de primera línea, o un vino patrimonial. Chacolís con variadas etiquetas, vinos campesinos y muy bien presentados o un retafiado. Una de las tantas etiquetas que distinguen variadas cepas de nuestros tres valles o una cerveza de quinoa. ¿Con cuál de todas estas opciones te gustaría maridar una corvina de Bucalemu o alguna preparación elaborada con jaiba limón de Pichilemu o quizás alguna con lisa de La Boca?

Quizás te gustaría acompañarla con un codero del secano costero o más bien con algún picoteo, por ejemplo, con una pajarita o con un producto típico y con identidad bien campesina, como un arrollado de malaya o de huaso, o unas tapas con prieta o longaniza artesanal. Bueno, quizás eres más aficionado a los sabores de río y prefieres un pejerrey, tan típico de algunos de nuestros territorios, o por ahí quieres gozar de las bondades de la horticultura regional, que puede ser de cultivo limpio como el de Agro Limpio en Penciahue, el Borde en Peralillo u Orgale en Coínco. Son una verdadera locura gastronómica, así como las recolectoras de setas y de algas de Navidad que ponen ante tus ojos verdaderos tesoros culinarios. Sin duda, te llevarás una sorpresa con las variedades y sabores que te pueden presentar estos productores.

Pero sigamos maridando

con sabor a O'Higgins, en la dinámica maravillosa de complementar los mostos y bebidas señaladas al inicio de este escrito, con un queso fresco de Toquihua, asado y saborizado, acompañado de tomate confitado de La Esperanza o de Codao, o un queso artesanal de cabra de Marchigue (el de Herencia de Campo es un verdadero lujo). Quizás eres aficionado al pan y prefieres un bocado de este tipo para empezar, como un marraqueta de la panadería Royal en San Vicente de Tagua Tagua, con abundante aceite de oliva de Lolol o alguno de nuestros formatos panaderos más tradicionales – guarnecidos de alguna pichanga o un huevo de campo en alguna de sus elaboraciones – como lo son las tortillas con chicharrones, las de rescoldo y el pan amasado. Por tradición, inamovibles en las carreteras y caleteras más escondidas de todas nuestras localidades y sin más que una bandera blanca de marketing insurrecto, sabemos que están ahí.

Ahora bien, si tus gustos suelen ser inclinados a lo dulce de nuestra gastronomía, quizás querrás acompañar tu vino de cosecha tardía con un producto de cabrita alegre o una torta de Pompadour o Milhojas de alguna pastelería tradicional, rellena con el manjar de Los Maitenes. Por ahí querrás experimentar con la riqueza de las frutas de la región y ser tú el protagonista de la manufactura de preparacio-

nes con notas dulces o quizás agridulces, como aquella que – bajo la técnica del napado – baña de miel del niche Montecarmelo a una pieza de jabalí de Santa Inés o aquella que por medio del relleno da carácter a un trozo de cerdo, con unas ciruelas de Peumo o una papaya de nuestra costa.

En cualquiera de estos casos finalizaremos el proceso de elaboración con nuestra sal patrimonial de Cáhul, que es sazón hecho historia. Así, podríamos seguir y escribir un libro completo con todos los sabores, materias primas y alabanzas de nuestra despensa gastronómica regional, pues vivir una experiencia gastronómica en O'Higgins está a la orden del día y en muchos casos es gratis, pues somos una región millonaria en recursos naturales ligados a la gastronomía, en escenario natural y en tradiciones.

Y es que la gastronomía y el turismo regional debían ser tendencia y la pandemia fue uno de los hitos que hizo que el fenómeno tan anhelado se empezara a concretar. Hay que mirar el vaso medio lleno y si de acércanos a nuestro territorio, quererlo y promoverlo se trata, estos últimos dos años hemos batido el récord mundial en valorar lo que tenemos, en transformar en estandarte nuestros productos típicos y patrimoniales, aquellos que nacen de la materia prima de nuestros productores y también aquellos utilitarios que ornamentan nuestros



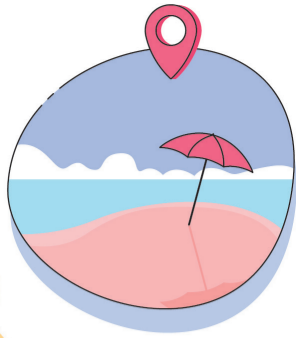
Por Jaime Jiménez de Mendoza
Director de Carreras del Área
Turismo y Gastronomía
CFT Santo Tomás Rancagua*

espacios, restaurantes y que le dan un valor agregado único. Hemos valorado también a los nuevos emprendedores que venían a aportar y pasaron a formar parte de esta canasta, que en presentaciones más modernas nos enseñaron que nuestras tradiciones también pueden ser sofisticadas.

Y es que cuando lo hacemos con cariño y conciencia regionalista, parece ser que somos incomparables. Hemos comprendido también que el tradicionalismo puede ser complementado con el tecnicismo actuales y así hoy vemos cómo la gastronomía de O'Higgins recuerda sus productos con aires modernos y los cocineros también lo hacemos, en los diarios, en las revistas y en los medios de comunicación, pues no es importante

sólo hacerlo, hay que promoverlo.

Si hay algo que distingue a nuestra tierra es su pantomimo agroalimentario diverso, con sabor a valles, a costa, a cordillera y tradición. Porque queremos ser dignos del lugar donde nacimos y queremos mostrar las bondades de nuestra región de forma honesta, de forma transparente y no queremos segregarse ni siquiera un solo producto, ni un solo saber, ni un solo color, ni siquiera el del azafrán de Graneros o el de la palta chilena en Tuncá, ni el de los cardos encurtidos de La Boca, ni menos el del carmenere de Peumo. No queremos dejar atrás ni una sola tradición de este mapa territorial que pareciera ser un plato, un plato tradicional, técnico, patrimonial, diverso y circular.



PROYECTO FINANCIADO POR
MINISTERIO SECRETARÍA GENERAL DE GOBIERNO
FONDO DE FOMENTO DE MEDIOS DE COMUNICACIÓN SOCIAL
REGIONALES, PROVINCIALES Y COMUNALES

Beb& Breakfast Casa Pando Santa Cruz Colchagua... un lugar de sello natural

Casa Pando, una cómoda casa familiar transformada hoy en un lugar para disfrutar cualquier estación del año. Ubicada a 400 metros de la Plaza de Santa Cruz y del museo de Colchagua, sus atractivos principales son la comodidad que entrega a sus visitantes, la cali-

dez y detalles a cada momento del día donde el visitante puede sumergirse en las bondades de la naturaleza en su maravilloso jardín que cada año regala diversas frutas que podrás disfrutar en los exquisitos desayunos. Además de su ubicación estratégica,

es ideal para conectar con destinos turísticos de Colchagua y Cardenal Caro en la Región de O'Higgins o simplemente para descansar y desconectarse.

Casa Pando Santa Cruz, Impulsamos un turismo sostenible, conectándonos con lo natural, entregando servicios, calidez y una experiencia en tu descanso o inolvidable. Te esperamos Donde : Cabello 421, teléfono directo 569 20422233 Santa Cruz Chile



Mejorar la comercialización de los vinos campesinos es uno de los objetivos de la cooperativa COVICAM

El director regional de INDAP, Juan Carol García, se reunió con los integrantes de la Cooperativa de Viñas Campesinas de Colchagua.

Están orgullosos de producir vinos de autor y de todo lo que han logrado en estos últimos años. Son pequeños productores vitivinícolas de Colchagua, quienes en el año 2016 se incorporaron al Programa Vinos de INDAP en la Región de O'Higgins, a través del cual se les entregó asesoría de enólogos, capacitaciones, análisis de laboratorio, exposición de sus vinos a especialistas y apoyo en catas. Todo ello, con exitosos resultados. Al poco tiempo, los vinos campesinos elaborados por estos pequeños viñateros comenzaron a ganar fama, prestigio y premios.

El año pasado, la mayoría de los usuarios que estaban en el programa Vinos de INDAP, junto a otros pequeños productores, decidieron asociarse y formaron la Cooperativa de Viñas Campesinas de Colchagua, COVICAM, que preside el vitivinicultor René Cabello. Para conocer los avances que ha tenido esta agrupación, sus metas y desafíos, el director regional de INDAP, Juan Carol García, se reunió con los integrantes de Covicam, en Chépica, en la centenaria casa del pequeño productor vitivinícola Ciro Valenzuela. En la actividad



también participaron la jefa de Fomento, Romye Barra, y la jefa de área de Santa Cruz, Paola Cabrera.

Luis Felipe Valenzuela –vicepresidente de la cooperativa– calificó como “muy positiva” la reunión; agregando que “hubo buena convocatoria, ya que de los 17 integrantes asistieron 14”. Añadió que “hemos formado un grupo cohesionado y esperamos que al asociarnos podamos mejorar, por ejemplo, la comercialización de nuestros vinos. También, queremos consolidar proyectos de enoturismo rural”.

La jefa de Fomento, Romye Ba-

rra, señaló que en la reunión se les indicó a los integrantes de Covicam que deben elaborar un modelo de negocios. Agregó que INDAP, a través de instrumentos de fomento como el Programa de Asociatividad Económica (PAE) seguirá apoyando a esta cooperativa para que se consolide en la parte organizacional y comercial.

El Seremi de Agricultura, Joaquín Arriagada, indicó que los pequeños vitivinicultores de Colchagua están elaborando vinos con historia y de buena calidad, que han ganado premios en distintos concursos.

En tanto, el director regional de INDAP, Juan Carol García, destacó el trabajo que está realizando la Cooperativa de Viñas Campesinas; agregando que la asociatividad es fundamental para mejorar la comercialización de los vinos que producen. “Y en ese aspecto –acotó– hay que resaltar que “nuestros usuarios elaboradores de vino están presentes en toda la cadena productiva, ya que ellos mismos producen la uva que sirve como materia prima para cada uno de sus vinos. Cosechan la uva, elaboran el vino, lo embotellan y lo comercializan. Por eso, son vinos de autor y

de muy buena calidad”.

VINOS PREMIADOS

En el año 2018, en el concurso internacional Catad'Or Wine Awards: Vinos con Historia, Iris Navarro y Jorge Cubillos, el matrimonio de pequeños viñateros de Lolol, con su cabernet sauvignon Entre Cangrejos Reserva 2017, ganaron Medalla de Oro y el premio al Mejor Vino Campesino 2018. En el mismo concurso, María Inés Letelier, de la viña El Republicano de Palmilla, obtuvo Medalla de Oro por su cabernet franc Kelcherewe Reserva. En la versión 2019 de dicho concurso, en categoría Vinos Campesinos, Ciro Valenzuela, de viña Casa Valenzuela, de Chépica, obtuvo una de las cinco medallas de oro con su vino Fundador cabernet sauvignon 2018; en tanto que viña Valle Herradura, de Enrique Orellana, ganó medalla de oro en la categoría Pequeñas Producciones, con el vino Guaraibo Petit Verdot.

El año pasado, el vino Don Clemente Carmenére 2019, de Osvaldo Díaz, de Palmilla, ganó la medalla Gran Oro. En tanto, Picaflor Gran Reserva Carmenére 2019, de Carmen Valdés (Santa Cruz), Don Dago Merlot 2019 y Amor Eterno Carmenere 2019, de Red del Vino, obtuvieron medalla de oro. Además, el vino “Papá Viejo Petit Verdot Reserva 2019”, de viña Valle Herradura, de Enrique Orellana, ganó medalla de plata.



“CONSTRUCCIÓN LETREROS TURÍSTICOS Y SEGURIDAD VIAL, COMUNA DE PAREDONES”

PAREDONES

La Municipalidad de Paredones, a través del proceso de licitación pública, adjudicó el Proyecto que lleva por nombre: “CONSTRUCCIÓN LETREROS TURÍSTICOS Y SEGURIDAD VIAL, COMUNA DE PAREDONES”.



TICOS Y SEGURIDAD VIAL, COMUNA DE PAREDONES”, a la empresa Constructora José Luis Pavez Vargas, con dirección en José Miguel Carrera N° 1447, Comuna de Marchigüe. Este Proyecto es financiado

por el Fondo Regional de Iniciativa local FRIL del Gobierno Regional, por un monto de \$ 99.334.253 y la ejecución de la Obra comenzó el día 01 de Septiembre de 2021.

El proyecto consiste en la cons-

trucción e instalación de 12 letreros turísticos, en distintos sectores de la comuna, los cuales llevarán el escudo comunal más el nombre de la comuna, el nombre del sector, más la leyenda “TIERRA DE ENCANTOS Y TRADICIONES.”

08 VIERNES OCTUBRE 19:00 HRS

TENDREMOS PREMIOS A LOS ASISTENTES FRUTA HIDRATACIÓN

QUEREMOS UNA VIDA SANA PARA TODOS NUESTROS VECINOS

ESTADIO MUNICIPAL PERALILLO

INVITA: ILUSTRE MUNICIPALIDAD DE PERALILLO

www.muniperalillo.cl / Mesa Central 722-351300

La comuna que soñamos

Concurso PINCELADAS PUMANQUINAS

Se invita a los niños y niñas de las escuelas de Pumanque a participar del Concurso Comunal de Pintura y dibujo Infantil PINCELADAS PUMANQUINAS.

Los trabajos serán evaluados en 5 categorías:

- Categoría A: Pre Kinder - Kinder
- Categoría B: Primer ciclo (1° y 2°)
- Categoría C: Primer ciclo (3° y 4°)
- Categoría D: Segundo ciclo (5° y 6°)
- Categoría E: Segundo ciclo (7° y 8°)

FECHAS

Recepción de trabajos: Miércoles 06 de Octubre

Resultados: Miércoles 13 de Octubre

Organiza: Departamento de Educación, a través del área Extraescolar comunal Bases disponibles en valentino.saavedra@municipumanque.cl

REVISE TODAS LAS NOTICIAS Y AVISOS LEGALES EN WWW.LAVOZDELAREGION.CL O SOPORTE PAPEL

Comerciantes y productores de la región reciben el Sello de Calidad de Leña

Iniciativa impulsada por el Ministerio de Energía a través de la Agencia de Sostenibilidad Energética SE, busca destacar a comercializadores cuyo proceso de producción de leña permite generar un producto de calidad.

En nuestra región 17 comercializadores y productores de las tres provincias han recibido este reconocimiento.

El Seremi de Energía, Pedro Pablo Ogaz, informó esta mañana que en la región de O'Higgins, 17 comercializadores y productores han recibido el Sello de Calidad de Leña, iniciativa impulsada por el Ministerio de Energía, a través de la Agencia de Sostenibilidad Energética (Agencia SE), que entrega este reconocimiento destacando y visibilizando a comerciantes que generan un producto diferenciado dando cumplimiento a la legislación tributaria y forestal, y garantiza la venta de un producto seco y con dimensiones adecuadas para los calefactores.

A la fecha se ha otorgado este reconocimiento a 86 nuevos comerciantes del centro sur del país con el Sello Calidad de Leña, por cumplir con estándares de calidad en las regiones de O'Higgins a Aysén. Con estos nuevos comerciantes, se llega a 183 Sellos Calidad de Leña entregados a nivel nacional en lo que va de este año.

En la ocasión, el Seremi de Energía, Pedro Pablo Ogaz, señaló que "Estamos muy contento por los 17 sellos de calidad entregados en las tres provincias de la región de O'Higgins, donde el próximo año queremos convocar a que se sumen más comercializadores y productores de leña a postular a esta iniciativa que permite obtener un producto de mejor calidad contribuyendo a disminuir la contaminación atmosférica".

En esta misma línea, el Seremi Pedro Pablo Ogaz, manifestó que "Uno de los principales problemas de nuestra región es la contaminación, donde actualmente tenemos 17 comunas declaradas como zonas saturadas insertas en el Plan de Descarga Atmosférica. La contaminación también afecta a la zona centro y sur del país, donde está justamente vinculado con la leña. Es por eso, que es de suma importancia poder avanzar y que exista una leña de mejor calidad y también otro tipo de energéticos, que permitan una transición energética y un consumo de energías más limpias".

Asimismo, el Seremi Ogaz, destacó que "Queremos reconocer a aquellos productores y comercializadores que desarrollan buenas prácticas, la importancia de contar con una oferta adecuada leña seca y de calidad. Con este sello, ayudamos a los consumidores a reconocerla".

Es importante destacar, que esta distinción nace de la experiencia del Sello "Leña Certificada" del Sistema Nacional de Certificación de Leña (SNCL) y es producto del trabajo conjunto de instituciones como CONAF, SEC, SMA, ASCC y SNCL, además del Ministerio de Energía y la Agencia SE. Responde, además, a la mayor demanda del consumidor residencial por disponer de un biocombustible que esté seco, es decir, con

un 25% o menos de humedad.

BENEFICIOS DEL SELLO

El comerciante que en forma voluntaria postula y obtiene el Sello Calidad de Leña, accede a una serie de beneficios como destacarse en el mercado gracias a las instancias de difusión y la utilización del sello en todo el material de venta, como sacos, boletas y el letrero de la empresa.

El comerciante recibe un certificado que le permite acreditar ante sus clientes que cuenta con este reconocimiento. Asimismo, son visibilizados en la web www.sellocalidadlena.cl, a través de un listado con información sis-

tematizada sobre dónde adquirir leña seca con este sello. Por su parte, los consumidores acceden a un biocombustible que es más eficiente en el calefactor, genera más calor y emite menos contaminación.

PREPARANDO EL MERCADO PARA LA REGULACIÓN

Hace unas semanas, la Cámara de Diputados aprobó el Proyecto de Ley que regula los biocombustibles sólidos, iniciativa parlamentaria busca regular la comercialización de leña como combustible residencial, evitar la venta de madera húmeda y ofrecer a los consumidores un producto que contribuya a la efi-

ciencia energética de la combustión y calefacción domiciliaria.

"El Sello Calidad de Leña ayuda a que los comerciantes y consumidores estén preparados para la futura regulación que tendrá la leña gracias al mencionado Proyecto de Ley. El sello garantiza oferta de leña seca, por eso es importante preferir comerciantes formales, lo que también implicará cambiar hábitos de compra y consumo de leña residencial para así bajar los niveles de contaminación", indicó el Seremi Pedro Pablo Ogaz.

Finalmente, anunció que pronto se iniciará un nuevo proceso de postulación, e invitó a los comerciantes y productores de nuestra región a informarse en la web www.sellocalidadlena.cl



Los sabores de nuestro Mar...

Dirección Av. Agustín Ross 339 Pichilemu
Reservas 94 57 60 91



PAREDONES Y PICHILEMU SON LOS PRINCIPALES DESTINOS TURÍSTICOS DE LA REGIÓN

El Observatorio Laboral de O'Higgins, en el día internacional del turismo que se celebra hoy lunes, hace una radiografía de este sector económico, que en O'Higgins ocupa a más de 16 mil personas.

El turismo ha sido uno de los sectores de la economía más perjudicados por la pandemia del COVID-19 y, de hecho, según la Organización Mundial del Turismo (OMT), en el año 2020 el sector registró su peor desempeño en la historia, con una caída en los vuelos internacionales de un 74%. Esta realidad sigue siendo significativa y el sector se mantiene condicionado por la movilidad de las personas; el descenso en los viajes; y el progreso en la vacunación masiva de la población, aspecto que ha llevado a que el turismo se deba adaptar a una nueva realidad marcada por la pandemia.

¿CÓMO MARCHA EL TURISMO EN NUESTRA REGIÓN?

La interrogante es respondida por el Observatorio Laboral de la Región de O'Higgins y la primera cifra que aparece, según los

datos del trimestre abril-junio 2021, de la Encuesta Nacional de Empleo (ENE) y del Instituto Nacional de Estadísticas (INE), es que existen 16.012 ocupados en este sector, de los cuales el 57.8 % son mujeres y el 42.2 % corresponde a hombres.

En lo que respecta al nivel educativo de quienes trabajan en el sector en tanto, un 35.1 % corresponde a enseñanza media completa; un 28.4% a superior técnica profesional completa (CFT e IP); un 20.2 % a superior universitaria completa; y un 16.3% a básica completa.

Las principales ocupaciones del sector son: cocineros con un 22.7 %; ayudantes de cocina con un 10.7; cocineros de comida rápida con un 7,6%; vendedores de comida al mostrador con un 5.9%; y un 5.2% a garzones de mesa.

DESTINOS PREFERIDOS Según la Encuesta Mensual de



Alojamientos Turísticos (EMAT), entre julio de 2016 y Julio de 2021, la región tiene un promedio de 49.919 pernoctaciones de pasajeros en establecimientos de alojamiento turístico, los cuales, en 92% son personas que residen en el país.

Los principales destinos son Pichilemu y Paredones, con un 44%, seguido de Rancagua y alrededores con un 30% y del Valle de Colchagua con un 19%.

Aunque existe una diferencia marcada en los destinos según el origen de los pasajeros. Así, mientras los extranjeros, en su gran mayoría, con un 48%, se inclinan por Rancagua y alrededores; los nacionales, con un 47% tienen como destino preferido Pichilemu y Paredones.

De acuerdo a lo que refiere el director regional del Observatorio, Eolo Díaz-Tendero, se aprecia una marcada estacionalidad en

la demanda del sector durante los meses de enero y febrero, y, por otro lado, los impactos de la pandemia han llevado al sector a las peores cifras registradas entre los meses de marzo y octubre del año 2020.

“A partir de noviembre del 2020 existió cierta recuperación, llegando al mes de enero del 2021 a 65.791 pernoctaciones de pasajeros, luego se tiende a la baja, como ocurre generalmente en los meses de invierno para, a partir de mayo del 2021 mostrar signos de recuperación”, precisa Díaz-Tendero.

Las tarifas, en contexto de pandemia, también se vieron fuertemente afectadas, llegando a un mínimo de \$28.603 en abril del año 2020. A partir de este mes, se observa una lenta recuperación, para llegar a cierta normalización -en relación con las cifras históricas- a partir de marzo del 2021.

REVISE TODAS LAS NOTICIAS Y AVISOS LEGALES EN WWW.LAVOZDELAREGION.CL O SOPORTE PAPEL



Celebración regional Día Mundial del Turismo en Reserva Nacional Río de Los Cipreses

Reforzando Nuestro Compromiso con el Lema Turismo para un crecimiento inclusivo.

La celebración regional tuvo como escenario natural a la Reserva Nacional Río de Los Cipreses y se centró en la importancia de generar oportunidades para que el turismo sea un sector de encuentro, en donde existan oportunidades reales para un Crecimiento Inclusivo.

Más allá de las estadísticas de turismo, es necesario reconocer que, detrás de cada número, hay una persona. Por este motivo La Organización Mundial del Turismo y SERNATUR, invita a celebrar este año, la capacidad única del turismo de garantizar que no se deje a nadie atrás ahora que el mundo empezó a reabrirse de nuevo y a encarar el futuro.

En el marco de esta celebración, la directora regional de Sernatur, Josefina Sáez, señaló que “como Sernatur hemos buscado visibilizar la importancia del sector como reactivador de la economía regional después de la crisis, y así lo estamos viviendo hoy en día con una ocupación de un 90% aproximadamente en nuestra región. En este Día Mundial del Turismo donde se busca potenciar el crecimiento inclusivo, los invito a que esta oportunidad la tomemos con responsabilidad, respeto por nuestro entorno, el medio ambiente y las personas. Un turismo inclusivo es también un turismo consiente: es el nuevo turismo”.

Por su parte, el director regional de CONAF, Marcelo Cerda se refirió a la celebración, señalando “agradecemos a SERNATUR por la iniciativa de realizar en conjunto con CONAF la conmemoración del Día Mundial del Turismo en la Reserva Nacional Río de

Los Cipreses, atendiendo el lema para el presente año “Turismo para un crecimiento inclusivo”, de la Organización Mundial del Turismo (OMT), que se enmarca en la política de inclusión social y acceso universal de las Áreas Silvestres Protegidas del Estado (ASPE), que viene desarrollando CONAF y esta ASP en particular desde hace varios años y que hoy nos permite mostrar con orgullo la infraestructura para el ecoturismo o turismo de la naturaleza, especialmente diseñada para personas con movilidad reducida y adultos mayores, de tal forma que los beneficios para la salud del contacto con la naturaleza, llegue a todos, especialmente en los tiempos difíciles de pandemia.”

La celebración fue escenario para entregar Certificaciones de Calidad Turística a guías de la cooperativa “Ruta del Trichahue”, oportunidad en la cual, Lorena Lemus, Diana Cesaretti, Carlos Vasquez y Andrés Letelier, guías locales, quienes, en tiempos difíciles para el turismo, pudieron capacitarse para seguir entregando un excelente servicio.

Igualmente, se entregó el reconocimiento a la Mejor Coordinadora Municipal de Turismo, que este año recayó en Camila Cabezas Abarca de la Municipalidad de Machalí. Este reconocimiento es una acción conjunta entre Sernatur y Banco Estado, instancia en la que se tienen presente aspectos como: ser clave para desarrollar el turismo a nivel local, permitir tener un referente válido al interior del municipio y facilitar los procesos de participación en instancias de desarrollo y



de planificación turística a nivel local, entre los más importantes. Por su parte, el Alcalde de Machalí, Juan Carlos Abud, manifestó “estamos muy contentos de estar en la Reserva Río Cipreses, en el Sendero Los Pincheiras que se inauguró recientemente y hoy se reconoce a nivel nacional a nuestra Encargada de Turismo Camila Cabezas como la mejor Encargada a nivel Municipal. Muy contento de poder compartir este reconocimiento a nuestra funcionaria. En la celebración del Día Mundial del Turismo, queremos fortalecer la Ruta del Cobre y nuestros microemprendimientos para lo cual estamos realizando diversas mesas de trabajo y diversas acciones para fomentar un turismo sustentable”.

El sector turístico regional actualmente se encuentra en etapa de ejecución de un importante Programa de Promoción Turística, el cual es financiado

con fondos del GORE y la aprobación del Consejo Regional. En la oportunidad los Consejeros Regionales estuvieron presentes en la ceremonia y la presidenta de la Comisión de Turismo del CORE se refirió a la celebración, señalando que “se sentía feliz de haber celebrado este día mundial del turismo en una localidad tan hermosa como Cipreses que habla de nuestra fauna y flora autóctona y que da una señal de que en la economía del turismo puede ir de la mano con la protección del medio ambiente y el respeto a la naturaleza. Destacar la energía que ha puesto Sernatur para dar este vamos en muy corto tiempo, así es que tengo la certeza de que estos productos y todo lo que se desarrolle de aquí en adelante a través de Sernatur, va a ser muy fructífero para la región de O’Higgins, para instaurarnos como una región en la cual el turista puede venir y

hacernos más conocidos dentro de nuestro territorio y también fuera de éste”.

La ceremonia contó con la participación de diversas autoridades regionales encabezadas por el Delegado Presidencial, quien señaló “estamos muy contentos aquí en la Reserva Nacional Río Cipreses de celebrar el Día Mundial del Turismo. El gran desafío de nuestra región es ser una potencia en el turismo tanto nacional, como internacional. Tenemos grandes potenciales, como la Reserva Nacional, el patrimonio de la Humanidad de Sewell, viñas, la costa, tantos atractivos turísticos que es importante que comiencen a conversar, que la gente que viene a un lugar pueda compartir en otros lugares, ya que nuestra región tiene la posibilidad de hacer entre todos hacer una potencia turística y sustentable ya que es una industria muy limpia”.